

# KONSUM-Einkaufszentrum „Ackerhalle" in Berlin

Die einstige Berliner „Markthalle Nr. 6" in der Ackerstraße heißt im Volksmund nur kurz „Ackerhalle". Im traditionsreichen Berliner Norden gelegen, ist sie seit jeher ein beliebtes Einkaufszentrum der Berliner Arbeiter und ihrer Familien. Vor 80 Jahren erbaut, blieb die triste Atmosphäre des Baues aus der Zeit der Gründerjahre bis zur kürzlichen Rekonstruktion. Heute ist die gesamte Verkaufsraumfläche von insgesamt 2.800 $m^2$, darunter einem geschlossenen Selbstbedienungsteil von 1.400 $m^2$ Verkaufsraumfläche, als fensterloser Gesamtkomplex taghell erleuchtet. 400 $m^2$ Standfläche ist den modern gestalteten Ständen von 11 privaten Einzelhändlern vorbehalten, von denen einige bereits mehr als 40 Jahre in der Ackerhalle handeln.

Es ist aber nicht allein die bauliche Veränderung, die heute für viele Gäste aus aller Welt dieses Einkaufszentrum bemerkenswert erscheinen läßt. Es ist dies auch der Umstand, wie es zur Rekonstruktion kam.

Jugendliche Mitarbeiter der damaligen Konsumgenossenschaft Berlin-Mitte unterbreiteten 1968 den Vorschlag, in einem alten Gebäude modernste Handelstätigkeit zu demonstrieren, zugleich – in geringem Maße – traditionelle Verkaufsmethoden zu belassen und gleichzeitig den unterschiedlichen Eigentumsformen des Binnenhandels der DDR die Möglichkeit zu geben, enger zusammenzuarbeiten, um die bestmögliche Versorgung der 33.000 Bürger des umliegenden Wohngebietes zu erreichen.

In echter sozialistischer Gemeinschaftsarbeit zwischen der örtlichen Staatsmacht, den Bauschaffenden und der Konsumgenossenschaft entstand in 7½ Monaten Bauzeit eine der modernsten und schönsten Einkaufsstätten der Deutschen Demokratischen Republik.

Moderner hauptstädtischer Handel – das repräsentiert der Selbstbedienungskomplex der Konsumgenossenschaft Berlin, der durch Glaswände von den übrigen Verkaufsständen abgegrenzt ist. Auf 1.400 $m^2$ Verkaufsraumfläche werden Waren des täglichen Bedarfs sowie ein ausgewähltes Sortiment Industriewaren und außerhalb des Selbstbedienungsteils auf rund 200 $m^2$ Obst, Gemüse und Speisekartoffeln ebenfalls in Selbstbedienung angeboten.

Im Selbstbedienungsteil, der das kaufhallentypische Sortiment führt, verdienen folgende Bereiche besondere Aufmerksamkeit:

– das gesamte Angebot an Gefrierkost, einschließlich gefrostetem Fleisch und Geflügel, wird im Mittelteil der Halle in 5 Inseln mit insgesamt 34 Tiefkühltruhen angeboten,

– dem Sortiment Diät- und Reformartikel wird im Lebensmittelteil besondere Aufmerksamkeit geschenkt,

– der breiten Palette Molkereiprodukte sind 12 Kühlregale vorbehalten. Das Sortiment wird durch einen individuellen Verkaufsstand für Käse aufgelockert,

– das Sortiment Heimwerkerbedarf (Do-it-yourself) ist in einer 20 Meter langen Regalfront zu finden,

– innerhalb der Eingangszone der Markthalle versorgt eine Frühverkaufsstelle für Backwaren und Milch täglich ab 6.00 Uhr die Bevölkerung, und ab 8.00 Uhr öffnet ein Imbißrestaurant und bietet der Bevölkerung nach dem Einkauf Erfrischungen und Speisen an,

– 14 Kassen mit automatischem Geldrückgeber stehen für die Kundenabfertigung zur Verfügung,

– hoch über der Kaufhalle an der Stirnwand befindet sich die Dispatcher-Kanzel. Sie sichert mit Hilfe einer Mikrophonanlage und Telefonverbindung zum Lager einen kontinuierlichen Warennachschub während der Verkaufszeit. Durch eine Glasscheibe hat der Dispatcher einen ungehinderten Blick über den gesamten Selbstbedienungsteil.

Unter der Halle befinden sich die völlig umgebauten Kellerräume, zu deren 3.000 m² Lagerfläche 180 m² Leichtkühlfläche und 125 m² Tiefkühlfläche gehören.

Das Raumprogramm sowie die Umsatzleistung dieses Einkaufszentrums gliedert sich wie folgt auf:

| | Gesamte Verkaufsraumfläche 2.800 m² |
|---|---|
| Selbstbedienungskomplex (genossenschaftlicher Handel) | 1.400 m² |
| Obst und Gemüse (genossenschaftlicher Handel) | 200 m² |
| Imbiß (genossenschaftlicher Handel) | 80 m² |
| Backwaren/Milchverkaufsstelle (genossenschaftlicher Handel) | 60 m² |
| | 1.740 m² |
| Staatlicher Handel Fisch und Kommissions- sowie Privathandel | 1.060 m² |
| | 2.800 m² |

Moderne Handelsmethoden, ein stabiles, kontinuierliches Warenangebot von früh bis spät, fachkundige höfliche Beratung der Kunden – das alles wäre nicht zu bewältigen ohne einen gut ausgebildeten Mitarbeiterstab, wäre undenkbar ohne ein gut zusammenarbeitendes Kollektiv. Insgesamt arbeiten 130 Mitarbeiter in diesem wirtschaftlich eigenverantwortlichen Handelsbetrieb, davon sind 87 % Frauen und 40 % Jugendliche unter 25 Jahren.

Vor dem Umbau waren lediglich 100 $m^2$ Büro- und Sozialräume für die Mitarbeiter vorhanden. Ausgehend von dem Grundauftrag unserer sozialistischen Gesellschaftsordnung, der ständigen Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen der Mitarbeiter, wurden 500 $m^2$ Büro- und Sozialräume geschaffen.

Dazu gehören:

- ein modern eingerichteter Aufenthaltsraum mit Kantinenbetrieb,
- ein Klubraum,
- Wasch- und Duschraum für Frauen,
- Wasch- und Duschraum für Männer,
- Frauenruheraum,
- modern gestaltete Umkleideräume.

Die durch den eigenverantwortlichen Handelsbetrieb zu erbringende Versorgungsleistung, ausgedrückt im Umsatz, war mit 26 Millionen Mark geplant. Diese Umsatzleistung bezieht sich nicht auf den staatlichen Handel Fisch und die Kommissions- und Privathändler.

Im ersten Jahr der vollen Versorgung, dem Jahr 1970, wurde diese geplante Umsatzleistung weit übertroffen. Insgesamt belief sich der Umsatz auf 34 Millionen Mark, das sind also 8 Millionen Mark mehr als vorgesehen war. Im Jahre 1971 sollen 35,5 Millionen Mark Umsatz erzielt werden. Dieser Umsatz ergibt eine Arbeitsproduktivität von 145,– Mark pro Mitarbeiter in der Stunde.

Das Einkaufszentrum ist ebenfalls Ausbildungsstätte für zukünftige Fachverkäuferinnen. Unter Leitung einer Pädagogin erhalten zur Zeit 27 Lehrlinge die erforderlichen Kenntnisse vermittelt. Aber auch die älteren Mitarbeiter zeigen großes Interesse an der Weiterbildung. Die für 1971 vorgesehenen Qualifizierungsmaßnahmen sehen vor, daß insgesamt 50 Mitarbeiter an Weiterbildungslehrgängen teilnehmen, um sich vorausschauend für die zu erwartenden Aufgaben das erforderliche Wissen anzueignen.